43e Année. — Tome LXXXV N° 2210 Paris, 5 Novembre 1936

REVUE DE VITICULTURE

SUR LA NECESSITE DE MAINTENIR OU DE REFORMER LE STATUT VITICOLE ACTUEL

Le maintien de l'application du statut viticole actuel a été demandé par l'ensemble des intéressés. Toutefois, on n'a pas manqué de faire remarquer que la législation devait, sur certains points, être modifiée sans qu'il soit porté atteinte pour cela à la structure générale du statut.

L'appréciation critique générale qui va suivre a été inspirée par cette double préoccupation.

Les discussions qui ont été récemment menées au sein de divers congrès ou réunions semblent faire entendre que la législation actuelle ayant donné, dans l'ensemble, d'heureux résultats, il convenait, en conséquence, de maintenir les dispositions essentielles du statut viticole, tout en apportant sur quelques points de détail les réformes jugées nécessaires.

C'est donc que la législation présente se trouve tournée vers l'avenir. Elle est du domaine de demain plus que d'hier et les rétrospectives sont inutiles. Une situation exceptionnelle a amené la mise en action de moyens extraordinaires. Tant que cette situation ne changera pas de caractère, lesdits moyens devront subsister. C'est en cela que le passé commande l'avenir. Et en cela, seulement, car des mesures permanentes ne sauraient plus se justifier si les causes qui les ont fait naître ne se reproduisaient plus.

Reste à savoir cependant si la réglementation actuellement en vigueur et qui convient aux années de crise se justifiera lors de récoltes normales, lesquelles, il est vrai, constituent l'exception depuis quelques années.

On arrive ainsi à envisager la nécessité de doter le statut viticole d'un double pouvoir — selon qu'il doit s'appliquer à une crise permanente ou à une crise seulement épisodique.

Cas de crise permanente. — La crise permanente serait établie :

— Par l'aspect de la récolte en cours ;

— Par la quantité de vin résorbée avec les divers moyens d'action mis en œuvre ;

— Par la quantité encore en stock — bloquée ou immobilisée à un titre quelconque.

Dans ce cas, le maintien du statut viticole actuel, et tel qu'il peut être encore cependant modifié dans le détail (voir plus loin) s'impose... et ne nécessite aucune difficulté d'application.

Cas de crise épisodique. — La crise permanente peut s'étendre sur une, deux ou trois années, mais il peut arriver que cette série de récoltes pléthoriques s'arrête et fasse place à une ou deux années de production moyenne ou même déficitaire.

Dans ce cas, la réglementation existante ne doit pas s'exercer avec la même rigueur. C'est en prévision d'une pareille éventualité qu'il convient déjà d'amodier le statut viticole dans le sens d'une plus grande souplesse. Les prescriptions touchant la distillation, le blocage ou l'irrigation, par exemple, devraient être révisées pour cette période de temps où les exigences de l'assainissement du marché ont fait place à celles d'un approvisionnement satisfaisant du même marché.

C'est donc à partir des textes qu'il est nécessaire d'examiner les moyens de faire face à cette double éventualité d'une crise permanente et d'une crise épisodique.

M. Malet, président de la Chambre de Commerce de Montpellier et de la 10e région économique, a bien montré dans son rapport au Congrès de la Fédération méridionale du commerce des vins, tenu à Béziers, le 29 mai dernier, la nécessité de prévoir à longue échéance toutes les mesures susceptibles d'être mises en œuvre quand on se trouve en présence d'une récolte abondante ou d'une récolte déficitaire.

Lui aussi réclame la codification des lois viticoles. Et ici, on doit faire apparaître tout l'intérêt que présenterait un tel document si lors de son établissement *on se préoccupait d'instituer, sous forme de diptyque, les deux sortes de réglementations en question.*

Il n'est donc pas nécessaire de tout bouleverser. On se bornera à consolider et à amodier certaines parties du statut qui prêtent le plus à critique. Il faudra coordonner tous les moyens mis en œuvre, car aucun d'entre eux, pris en particulier, n'est capable de juguler les causes du mal. Ensuite, on adaptera la législation ainsi remaniée à la situation créée tant au producteur qu'au commerce et au consommateur par les récoltes de tout ordre.

Ainsi, on n'aura pas à légiférer sous la pression des événements. Au lieu d'y obéir, on leur commandera.

DE QUELQUES AMODIATIONS POSSIBLES, SINON SOUHAITABLES...

en ce qui concerne :

La déclaration de récolte. — Il est inutile de souligner l'importance extrême de la déclaration de récolte qui est à la base même du statut viticole.

Mais son contrôle est assurément imparfait à bien des égards. Ceci est très regrettable en raison des incidences que son établissement est susceptible d'amener.

Le contrôle devrait donc porter spécialement :

a) Sur le nombre de déclarations souscrites par rapport à celui de l'année précédente ;

b) Sur les superficies indiquées ;

c) Sur les quantités de produits déclarées.

On n'accepterait pas ainsi de déclaration nouvelle sans en connaître les raisons ou le fondement, c'est-à-dire dans les cas de plantations limitées à 1 hectare (article 5 de la loi du 24 décembre 1934) et d'exploitations en commun avec

titres de propriété distincts, ce qui amènerait les intéressés à révéler qu'ils exploitent tel vignoble, à la suite :

— D'achat de propriété ;
— De succession ;
— De fermage ;
— De métayage.

De cette manière, on aboutirait à la production d'une déclaration distincte par exploitation (sauf cas de propriété), surtout à l'égard des exploitations d'une certaine importance, par exemple, celles correspondant à une récolte de 300 hl. au-dessus de laquelle il y a rarement exploitation indivise — et, le cas échéant, une plus grande facilité de contrôle.

La déclaration de récolte établie d'une manière rigoureusement conforme à la réalité permettrait de considérer la quantité de vin produite dès l'origine et de la suivre aussi commodément que possible jusqu'à la consommation.

Elle permettrait ainsi le contrôle des statistiques mensuelles d'enlèvements et de stocks à la propriété, ainsi que celles relatives à l'existence des stocks au 1er octobre de chaque année (application des dispositions nouvelles de la loi du 28 mars 1936, article 7). De cette façon, on ne se demanderait pas si les statistiques officielles sont exactes !

Enfin, elle devrait être rendue obligatoire à l'égard de la consommation familiale unique, laquelle est généralement inconnue, surtout dans les départements qui ne produisent pas en vue de la vente, ce qui fausse la portée des statistiques en matière de production viticole (faits révélés par le fonctionnement du Casier viticole départemental).

D'ailleurs, même dans les départements viticoles proprement dits, combien de producteurs s'abstiennent de faire connaître leur récolte totale et déduisent de celle-ci les quantités destinées à être consommées sur place ou même à être distillées.

Le blocage. — Comme pour les prestations d'alcool vinique, le blocage devrait être fonction du rendement à l'hectare sans exonération à la base.

Les transferts, utiles à certains, ne sont pas toujours inspirés d'une saine compréhension des nécessités du marché (quantité et qualité), d'où nécessité d'un renforcement du contrôle à cet égard, de manière que l'incidence la plus désirable en la matière soit celle qui amènerait uniformément en distillerie les vins de mauvaise qualité, par priorité et en vue de laisser à la consommation le meilleur vin.

L'échelonnement. — Le principe de l'échelonnement des sorties doit être maintenu, mais il ne devrait plus comporter d'exonération à la base, car les mesures générales ont plus de chance de procurer les avantages cherchés que des mesures fragmentaires comportant des différences de traitement — qui constituent autant d'inégalités (cas des régions où le morcellement de la propriété est extrême).

En outre, l'importance des tranches, fixée en proportion de la récolte déclarée, doit pouvoir être mieux en rapport avec les besoins du commerce. Ce dernier ne sera pas ainsi surpris ni porté à certaines pratiques d'affolement, conditions essentielles d'une bonne régularisation du marché.

La qualité des produits en général. — On sait que la crise actuelle se complique d'un problème de qualité. Il convient donc dans cet important chapitre :

— D'envisager la suppression radicale des piquettes et vins de sucre (Rapport de M. Emmanuel Roy, à la Commission des boissons en décembre 1934, au sujet du projet de la loi du 24 décembre 1934) ;

— D'accentuer la sélection des cépages autorisés par département (contrepartie nécessaire de la prohibition des cépages à gros rendement) (Décret du 18 janvier 1935) ;

— De faire reprendre aux cépages nobles leur prédominance d'antan ;

— D'interdire rigoureusement le vinage à la cuve et de contrôler le vinage en vue de l'exportation ;

— D'éviter que par addition d'eau, de sucre, de fruits et produits œnologiques divers, s'écoulent des produits véritablement dénaturés ;

— De surveiller plus attentivement que jamais le *foisonnement des appellations d'origine.*

Il est inadmissible, en effet, qu'il ait été souscrit, en 1935, 14.097 déclarations de l'espèce dont 3.280 pour l'Aude et 3.894 pour la Gironde.

Egalement inadmissible cette progression constante :

5 millions d'hectolitres de produits	à appellation	en 1923 ;	
9	—	—	en 1931, et
16	—	—	en 1934.

Les raisons de cet accroissement sont constituées par les nombreuses dispenses de distillation, de blocage, etc... accordées aux produits en question. On a prévu un régime spécial d'appellations d'origine contrôlées. Mais les autres ?

On doit donc déterminer sans retard les conditions de production desdits vins, afin de ramener les quantités à un niveau beaucoup plus normal.

— De combattre énergiquement la fraude au degré minimum et aux coupages des vins (voir rôle joué à cet égard par le Casier viticole départemental) ;

— De revoir les conditions de fixation du degré minimum et de proscrire toute dérogation à cette réglementation une fois mise au point ;

— D'assurer l'envoi à la distillerie ou en vinaigrerie des vins extraits des lies pressées ;

— D'accentuer le prélèvement d'échantillons chez les récoltants (application de l'article 25 de la loi du 24 décembre 1934 et des mesures prévues pour le fonctionnement du Casier viticole départemental) ;

— D'exercer une véritable police des vins dont la protection devrait être assimilée à celle déjà pratiquée par l'Etat à l'égard des ouvrages d'or et d'argent (Garantie — Contributions indirectes) ;

— De supprimer l'irrigation ;

— De réglementer la taille de la vigne en interdisant en premier lieu la taille sur espalier ;

Etc., etc...

(A suivre.) ALFRED HOT.

L'ANNÉE VITICOLE 1936 EN ANJOU

Dans les années de faible production, c'est dans le vignoble septentrional que le déficit de récolte est souvent le plus accusé. L'année qui vient de s'écouler en est un nouvel exemple, particulièrement pour l'Anjou.

Après une période de 7 années pendant laquelle la production vinicole annuelle s'était maintenue en moyenne, pour le Maine-et-Loire, à 984.000 hectolitres, c'est-à-dire sensiblement au-dessus de la moyenne des 25 dernières années (773.000 Hl.), cette production a subi, en 1936, une chute verticale et, d'après les chiffres que nous possédons jusqu'ici, elle serait inférieure à 300.000 Hl. C'est le premier fait qu'il faut inscrire à l'actif ou plutôt au passif de 1936.

Il faut remonter à 1915 et 1917 (moyenne 192.000 Hl.) ou à 1926 et 1927 (moyenne 326.000 Hl.) pour rencontrer des années aussi déficitaires.

Ce n'est pas d'aujourd'hui qu'on observe, en particulier dans nos régions, de telles variations et l'on comprend que l'état d'âme du viticulteur se ressente un peu des « caprices » de sa plante préférée et qu'il menace un jour de jeter au feu ce que, la veille, il comblait de soins. Cet état d'âme, on le retrouve encore dans les années de trop grande abondance, lorsque le prix du vin s'avilit.

Rappelons comme exemple l'année 1842, à la suite de laquelle on parlait déjà d'arracher les vignes en Anjou parce que « la production était trop grande et que la consommation n'avait pas suivi une progression assez forte ». Nous avons entendu les mêmes doléances il n'y a pas encore longtemps. Par contre, en 1854 — l'année de l'Oïdium — la récolte était tombée à 138.000 Hl. et, disait-on encore dans le pays, « beaucoup croient qu'il n'y a plus de ressources et qu'il faut arracher les vignes ». « Pour en cultiver 3 hectares, ajoutait-on en 1888-1889, il faut avoir 60.000 fr. de rente. » C'est toujours l'éternelle histoire des vâches grasses et des vaches maigres, créant des situations auxquelles on essaie aujourd'hui de pallier par des moyens divers, sans toujours y parvenir.

L'année 1936 présente des caractéristiques intéressantes. Nous allons passer en revue les principaux événements qui en ont marqué le cours. Si l'ensemble de nos observations se rapporte au vignoble angevin et à celui du Val de Loire, beaucoup de faits précis ont été observés et enregistrés dans notre vigne d'expériences de Belle-Beille où, depuis 26 ans, nous suivons la végétation et le développement des maladies, pour ainsi dire pas à pas.

Caractères météorologiques de l'année 1936 *et développement de la vigne.* — Après un hiver pluvieux (615 mm. d'eau en 104 jours, de novembre à avril, avec une température moyenne journalière de 6°3), les travaux du sol se sont trouvés en retard et le premier labour ou « *décottage* » n'était pas encore exécuté lorsque se produisit le *débourrement*, aux environs du 2 avril. Ce premier signe de végétation eut lieu sensiblement à la même époque que les années précédentes.

Au 5 mai, date à laquelle, tous les ans, nous mesurons, aux mêmes emplacements, les pousses les plus longues des longs-bois sur les principaux cépages cultivés à Belle-Beille, *Chenin*, *Gamay*, *Cabernet-Franc* et *Chardonnay*, nous

notons les dimensions suivantes que nous comparons à celle des deux années précédentes :

	1936	1935	1934
	—	—	—
Chenin blanc	6 cm. 7	11 cm.	6 cm.
Gamay	7 cm. 5	15 cm.	7 cm.
Cabernet-Franc	6 cm. 4	15 cm.	10 cm.
Chardonnay	12 cm. 3	19 cm.	11 cm.

Au début de la *feuillaison*, la pousse de 1936 a donc un peu de retard sur celle de 1935 et elle est sensiblement la même qu'en 1934.

Au 13 mai, toutes les grappes sont formées. On en compte en moyenne 2 par pousse dans le *Gamay* (long. de la grappe 4 cm. 5 à 6 cm., pédoncule compris) ; 1 à 2 dans le *Chenin* (4 à 6 cm.) et 2 dans le *Cabernet-Franc* (6 à 8 cm. 5). Il y a donc encore une belle récolte en perspective dans les vignes qui ont échappé aux gelées d'avril dont nous parlerons plus loin.

Le mois de mai est très ensoleillé ; c'est le mois le plus lumineux de l'année : 240 heures de soleil au *sunshine-héliographe*. Il est peu pluvieux (13 mm. d'eau au total) et sa température moyenne journalière est de 14°3.

Au 1er juin, les vignes sont belles, bien « *lamées* », dans les situations où elles n'ont pas gelé, exemptes de maladies.

Les premières fleurs apparaissent vers le 13 juin dans le *Gamay* et le *Chardonnay* et vers le 19 dans le *Chenin*. On dit, pour ce dernier cépage, que lorsqu'il fleurit entre la Saint-Jean et la Saint-Pierre il n'y a pas de retard. Il y a donc, au contraire, cette année, plutôt de l'avance. C'est la dernière bonne note donnée à la vigne.

En effet, à partir du 17 juin, le temps devient pluvieux (58 mm. d'eau et 10 jours de pluie du 17 au 30) ; plutôt froid avec des minima s'abaissant à 9 et même à 8°). La floraison se fait mal ; elle traîne, est inégale et l'on observe beaucoup de *coulure*.

Juillet est extrêmement pluvieux (100 mm. d'eau et 27 jours de pluie), plutôt frais avec des minima de 10-11° descendant parfois à 7-8° et la luminosité est faible (137 h. contre 242 en moyenne pour ce mois, de 1911 à 1935). Les maladies cryptogamiques apparaissent. Une chute de grêle occasionne de sérieux dégâts à quelques vignobles.

Le mois d'août, sec (4 mm. 3 de pluie en 7 jours), ensoleillé et très chaud dans sa dernière décade, redonne espoir aux vignerons et certains escomptent encore une bonne récolte.

Mais septembre est pluvieux, plutôt froid surtout vers la fin. La *véraison* est tardive ; elle débute le 26 août dans les cépages précoces et vers le 11 septembre dans le *Chenin*. Elle est irrégulière et échelonnée. La *maturation* est lente et la *pourriture précoce* apparaît, favorisée par l'humidité et par les piqûres des insectes ampélophages.

Le début d'octobre est sec, venteux, froid. Il gèle du 7 au 12 (—4°5 le 9). Nous verrons plus loin les effets de ces gelées. Les grappes altérées se dessè-

chent ; les grains sains se rident plus ou moins. Les viticulteurs voyant leur récolte diminuer tous les jours se décident à vendanger.

Accidents et maladies. — Nous croyons qu'il est intéressant de les examiner avec quelques détails. L'année qui vient de finir est caractérisée par l'influence prépondérante des *accidents météoriques* contre lesquels nous sommes, malheureusement, à peu près désarmés.

Gelées de printemps. — A deux reprises, du 17 au 23 avril et les 31 mai et 1er juin, des gelées de printemps occasionnent de sérieux dégâts, mais ce sont surtout les gelées d'avril qui sont redoutables. La température s'abaisse à —4° au matin. Peu de vignobles sont indemnes et dans les moins touchés on estime que la perte de récolte est du quart ou du cinquième. La région du Layon a particulièrement souffert. A la base des coteaux et parfois jusqu'à mi-pente, presque tous les bourgeons sont atteints. Sur la rive gauche, jusqu'au sommet des coteaux, la destruction est totale tandis que, sur la rive droite, le Chenin est à peu près indemne. D'une manière générale les vignes exposées au Sud, à l'Ouest ou au Sud-Ouest n'ont pas gelé. Il y a peu d'exceptions. On observe que dans quelques vignobles partiellement touchés le bourgeon épanoui n'est gelé qu'à sa surface ; le cône végétatif est resté vivant. Ces bourgeons sont repartis, mais ont peu fructifié.

Du fait des gelées de printemps, on estime au tiers la perte de récolte, dans l'ensemble, perte surtout sensible dans le *Chenin blanc* qui repousse très peu à fruit. D'une manière générale, les rouges gelés ont donné encore une petite récolte. Quelques producteurs directs, comme Baco n° 1, dont les jeunes pousses ont été complètement gelées ont refait 3/4 de leurs grappes, mais celles-ci sont plus petites que les normales.

Grêle. — Une chute de grêlons se produit le 10 juillet ; elle est très localisée, seuls quelques vignobles sont atteints. Les grêlons ont heurté et détruit une certaine proportion de tout jeunes grains dans le *Chenin* et de grains déjà noués, dans les cépages plus avancés. Sur les points grêlés la perte de récolte est de moitié. Parfois, on observe sur les sarments des lésions nombreuses et profondes. Nous avons constaté en fin de saison, sur des bois plus ou moins bien aoûtés, la mise à nu du cylindre central. Dans ces cas, heureusement rares, la taille se ressentira de cet accident et, d'ores et déjà, il faut envisager, pour l'année prochaine, une mise à fruit diminuée.

Gelées précoces d'automne. — Le temps sec et très froid qui a marqué la première quinzaine d'octobre a gelé les feuilles complètement au bas des coteaux, partiellement sur la pente. Les grains — très sucrés — n'ont pas été altérés à proprement parler, mais cet abaissement de la température a ralenti les actions vitales dans le raisin. La peau des grains, au lieu de s'amincir par la gélification des cellules sous-épidermiques, est demeurée épaisse et dure. La pourriture noble ne s'est pas développée. Cette peau épaisse, la forte charpente des grappes et la dessication des grains altérés nous expliquent le faible rendement en jus constaté au pressoir.

Accidents physiologiques. — Coulure. — Millerandage. — Ces deux accidents tiennent au temps couvert, pluvieux et frais que l'on constate à la fin

de juin et en juillet, notamment à son début. Le *Chenin blanc* coule fortement par défaut de fécondation ; on observe, en effet, une chute abondante, au simple toucher, de tout jeunes grains ayant la grosseur d'une tête d'épingle. Dans le *Gamay* et le *Cabernet-Franc*, on note peu de couleur mais beaucoup de millerandage.

Maladies cryptogamiques. — Mildiou. — La première invasion sur les feuilles est tardive (30 juin), malgré un hiver particulièrement pluvieux, et les taches ne sont pas très nombreuses sur le *Gamay* cependant sensible. C'est que le mois de mai a été sec. Le développement du Mildiou, ainsi que nous l'avons bien des fois observé, est influencé par les conditions du moment et cet exemple nous montre, contrairement à certaines affirmations, qu'il ne suffit pas que l'hiver soit pluvieux pour que l'invasion primaire se manifeste de bonne heure.

En 1936, cette première attaque, qui remonte aux pluies du 20 juin, intéresse les étages de la 6e à la 10e feuille dans le *Chenin*, de la 8e à la 13e dans le *Gamay*. Elle est le point de départ de nombreuses invasions qu'il est difficile de dénombrer, chevauchant les unes sur les autres, et que les pluies du mois de juillet ont multipliées. Aussi, pendant ce mois, les viticulteurs exécutent-ils de nombreux sulfatages.

Vers le 11 juillet, on signale du *Rot gris* sur les grappes en retard sorties après les gelées, ainsi que du *Rot brun* sur les grappes normales, plus avancées. Vu l'époque tardive, le *Rot gris* ne peut s'étendre beaucoup et le *Rot brun* est lui-même enrayé par la sécheresse du mois d'août.

Oïdium. — En même temps que le Rot gris, l'Oïdium apparaît sur les jeunes grains. L'invasion s'étend, car le temps pluvieux annihile en partie l'effet des soufrages. L'Oïdium sera, en 1936, une des causes importantes de réduction de la récolte.

Insectes ampélophages. — Les premiers papillons de *Cochylis* et d'*Eudémis* sont apparus en même temps, le 11 mai ; ce premier vol était terminé le 12 juin. Le second vol débute vers le 15 juillet ; il se termine vers le 7 août pour la *Cochylis* et vers le 8 septembre pour l'*Eudémis*. A Belle-Beille, l'Eudémis l'emporte toujours de beaucoup sur la Cochylis (87,3 % d'Eudémis et 12,7 % de Cochylis). Les captures, cette année, sont des plus réduites. Nous prenons au total 337 papillons dans 12 pièges-appâts, contre 1.000 en 1935. L'*Eudémis* tend à disparaître dans ce vignoble traité depuis de nombreuses années. Rappelons pour mémoire qu'en 1925 nous avions capturé dans le même nombre de pièges, situés au même endroit, 16.000 papillons.

Dans tout le département et plus particulièrement sur les coteaux du Layon, on observe au contraire une recrudescence de la Cochylis et, en fin d'année viticole, des grappes entières sont détruites et desséchées. C'est le désastre dans certains vignobles.

Nous reviendrons sur cette invasion dans un travail spécial pour une mise au point nécessaire.

En ce qui concerne l'exécution des traitements, nous pouvons tirer des événements de l'année quelques enseignements. Les sulfatages hâtifs appliqués sur

la grappe (traitements d'assurance) suffisent à la protéger contre le *Rot gris ;* mais dans les années comme 1936 où le mois de juillet est pluvieux — et à plus forte raison si les pluies se prolongeaient en août — le feuillage réclame plusieurs sulfatages complémentaires pour pouvoir assurer un bon aoûtement du bois. Les sulfatages tardifs ont alors un rôle important à jouer.

Pour l'*Oïdium*, dans les parties du vignoble où cette maladie sévit pour ainsi dire à l'état endémique, des soufrages hâtifs, c'est-à-dire préventifs, sont toujours nécessaires. Dans ce cas, c'est une imprudence et une faute que d'attendre l'époque habituelle où ce cryptogame apparaît sur les grappes — début de juillet le plus ordinairement, dans nos régions — pour commencer les traitements. On oublie trop souvent aussi, dans les années humides, que le soufre en poudre n'a pas une action suffisante et qu'il importe de recourir aux polysulfures, aux soufres colloïdaux ou bien encore au permanganate.

Vendanges. Composition des moûts. — Commencées vers le 25 septembre, les vendanges étaient presque terminées à la fin d'octobre. La dessication des grains, favorisée par le temps sec, froid et venteux d'octobre, les gelées, la défeuillaison des vignes ont amené les viticulteurs à précipiter la cueillette. D'une manière générale, on a vendangé en une seule fois, le « tout venant ». La *récolte échelonnée* et le *triage* n'ont été pratiqués qu'exceptionnellement sur les coteaux alors qu'ils sont la règle dans les années ordinaires et surtout dans les bonnes années. Il y a eu très peu de *pourriture noble* en 1936.

Pour les raisons que nous avons indiquées, le rendement au pressoir est faible : il faut de 400 à 450 kgs de vendange pour obtenir une barrique de 220 litres de moût contre 300 kgs dans les années ordinaires, et cette remarque se rapporte aux différents cépages.

D'après les analyses faites au Laboratoire :

Les *moûts de Groslot* renferment en moyenne 9°5 d'alcool en puissance avec 8 gr. 8 d'acidité exprimée en acide sulfurique, pour une production moyenne de 20 hectolitres à l'hectare ;

Le *Gamay* 9°8 avec 9 gr. d'acidité, pour une production de 18 hectos ;

Le *Cabernet-Franc* 10°7 avec 8 gr. 9 d'acidité et 16 hectos à l'hectare ;

Les *rouges divers* nous donnent 9°5 d'alcool en puissance et 10 gr. 5 d'acidité ;

Le *Muscadet*, plus précoce que le Chenin, 9°6, 7 gr. 1 d'acidité et une production moyenne de 23 hl. à l'hectare ;

Enfin le *Chenin blanc* (moyenne de 103 échantillons provenant de toutes les parties du viognoble) nous donne en moyenne 11°8 d'alcool en puissance et 10 gr. 5 d'acidité pour une production moyenne très réduite voisine de 7 hl. 5 à l'hectare. Dans cette moyenne figurent des moûts pesant au mustimètre de 1095 à 1120 (13°1 à 17°1 d'alcool en puissance) dont quelques-uns ont une acidité de 8 gr. 5 par litre, environ.

Nous aurons donc encore cette année des vins blancs supérieurs. Nous aurons aussi de très bons rosés. Mais cette qualité — que nous pouvons déjà en-

trevoir — ne saurait compenser pour le viticulteur, tant s'en faut, un si grand déficit de récolte.

L. Moreau et E. Vinet,
de la Station viticole régionale d'Angers.

ACTUALITÉS

Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
L. Semichon, M. Flanzy et P. Marsais ; L'Institut œnologique de Narbonne.
Le Ier Congrès national du raisin et du jus de raisin, à Tunis (P. M.).
La Gazette de Bourgogne (Jacques Prieur).

Chronique méridionale hebdomadaire
A propos du Congrès de Tunis

Le premier Congrès International du Raisin de Table et du Jus de Raisin a clôturé ses travaux le 23 octobre à Tunis.

Un certain nombre de questions, particulières au Raisin et au Jus de Raisin, formant réellement un tout cohérent, ont été évoquées au cours des débats et ont soulevé le plus vif intérêt. Quelques sujets y ont pris une importance imprévisible à priori, mais c'est sans doute parce que les débats ont été conduits et se sont déroulés surtout sous le point de vue œnologique.

C'est constater l'importance accordée aux questions relatives au Jus de Raisin, importance d'ailleurs justifiée dans les pays de religion musulmane ; l'ardeur et même la passion introduite à ce propos dans les débats, parfois subtils et desquels on a été jusqu'à dire qu'ils n'étaient pas dépourvus d'un certain byzantinisme, ont peut-être fait un peu oublier que le raisin et son jus sont en définitive produits par la vigne et qu'il aurait sans doute été souhaitable d'accorder plus d'attention et de temps à l'étude des conditions de production des raisins de table.

L'ensemble des vœux émis au Congrès de Tunis sera porté à la connaissance des lecteurs de la *Revue de Viticulture* mais nous pouvons, d'ores et déjà, dire quelques mots de ceux qui présentent un caractère plus particulièrement viticole.

Le Congrès a demandé : Que dans tous les pays producteurs de raisins de table soit poursuivie l'étude ampélographique des principaux cépages cultivés, en recherchant soigneusement leur synonymie...

Ceci peut être un problème très réduit ou infiniment vaste suivant qu'il est admis ou non que nous disposons de moyens réellement efficaces pour établir la définition ampélographique d'un cépage. La question est très complexe, au point qu'il serait possible de plonger dans l'embarras tel viticulteur éprouvé en lui demandant de dire avec précision à quels caractères il reconnaît un cépage parmi mille autres. Il répondrait sans doute qu'il n'emploie, pour y parvenir, d'autres moyens que ceux qui lui permettent de découvrir dans la foule un visage ami dépourvu de signes particuliers. C'est sans doute pour cette raison qu'il est très difficile de superposer les descriptions ampélogra-

phiques du même cépage lorsqu'elles sont produites par des auteurs différents surtout lorsqu'ils opèrent dans des vignobles différents.

Les premières descriptions de cépages étaient suffisamment vagues pour faire sentir le besoin d'une exacte définition des caractères ampélographiques aux esprits épris de clarté. La précision a donc été recherchée. Doit-on dire qu'il n'en peut malheureusement être tiré qu'un faible profit parce que la plupart des caractères des cépages semblent varier constamment entre des limites qui ne peuvent être déterminées que par l'examen d'un nombre considérable de sujets.

Ainsi la feuille adulte du Grenache (=Alicante) généralement presque glabre peut-elle quelquefois devenir duveteuse. Ainsi la villosité de la feuille adulte de l'Aramon est-elle sujette à des variations considérables. De telle sorte qu'il semble que les descriptions ampélographiques n'ont rien à gagner à être très précises.

D'autre part, elles ne peuvent être que mises à la suite les unes des autres, sans rien qui les relie, sans lien systématique, comme des petits pois dans un sac, en un mot.

On appréciera alors la difficulté que doit éprouver le meilleur des spécialistes au cours de la détermination d'un cépage nouveau pour lui ; et cette difficulté s'accroîtra au fur et à mesure que le même spécialiste connaîtra un nombre de cépages de plus en plus grand, comme il en serait d'un chef dont la troupe s'accroît sans cesse et qui voudrait pouvoir désigner chaque homme par son nom.

De telle sorte que l'on n'avancera dans cette voie au-delà des limites actuelles qu'autant que l'on aura pu mettre sur pied un système, dont il importe peu qu'il soit simple ou compliqué, qui permette de nommer un cépage inconnu d'après l'étude d'un échantillon. C'est une tâche que nous avons entreprise depuis plusieurs années, que nous avons plusieurs fois remise en chantier parce que ses conclusions étaient inutilisables et dont l'état actuel ne permet pas de dire qu'elle sera menée à bonne fin.

Si l'on tient donc à satisfaire aux vœux exprimés à Tunis par le premier Congrès du Raisin de Table en dressant en quelque sorte un catalogue systématique des cépages cultivés on se trouve devant un travail considérable qui ne peut certainement pas être accompli devant une table de commission, réclame une collection importante de cépages et exige les efforts de plusieurs personnes. Il faut aussi, et c'est bien le plus difficile à trouver, une méthode, car il apparaît bien que les apports fragmentaires n'auront un intérêt dépassant celui de simples observations limitées qu'autant qu'ils pourront être naturellement placés dans un cadre suffisamment élargi.

Nous reprendrons cette question car elle mérite bien d'autres développements que ceux que suscite son simple intérêt actuel. Il est douteux que le prochain Congrès du Raisin prévu pour 1937 à Rabat puisse faire état de résultats substantiels obtenus dans cette voie.

*
* *

Les vœux suivants ne manquent pas non plus d'intérêt viticole :

Le Congrès propose...

a) *L'établissement d'une liste de cépages méritant l'appellation de raisin de table ;*

b) *L'établissement d'une liste de cépages à deux fins ;*

c) *La proscription de l'envoi sur les marchés de cépages nettement de cuve, non dénommés sur les listes précédentes.*

Tout le monde est d'accord sur le principe de ces dispositions qui visent à protéger le consommateur ce qui est tout-à-fait louable, mais on ne voit pas bien comment passer à l'application sans marquer d'arbitraire. C'est que tous les cépages sont plus ou moins des cépages à deux fins, dont le fruit peut être vinifié, ou consommé directement. Nous ne voyons pas bien comment on pourra ne pas considérer l'Aramon, l'Ugni blanc, le Grenache, le Malbec, etc..., comme des cépages à deux fins, ni comment on définira les propriétés des raisins propres à la table. Il faudrait être d'accord sur les qualités minima des raisins de table, comme on l'est sur le degré minimum des vins ; ce sera très difficile parce que très difficile à mesurer.

Sur quoi, en effet, fonder une décision ? Sera-ce sur les propriétés qui intéressent le consommateur : aspect, forme, volume, couleur, de la grappe et des baies ; pruine ; teneur en sucres, en acides ; consistance de la pulpe, de la peau ; présence ou abondance des pépins ; goûts particuliers, musc, fox, sauvage, herbe, bitume, framboise, etc... Sera-ce sur les propriétés commerciales : aptitudes à la conservation, au transport ? Sera-ce sur les propriétés culturales qui intéressent à peu près seules le producteur : fertilité, rusticité, production à l'hectare ? Et il faudra tenir compte que tout cela varie plus ou moins dans les vignobles avec la situation en latitude, en altitude, l'exposition, le sujet, le sol, la taille, la fumure et une foule d'autres conditions.

Ce sera aboutir à une réglementation dont le moins que l'on puisse dire est qu'elle ne sera pas très simple et qu'elle ne satisfera pas tout le monde et peut-être pas le consommateur qui se trouverait sans aucun doute suffisamment protégé par la loi de 1905 sur la répression des fraudes.

*
* *

Autre vœu du même Congrès :

Que les producteurs de tous les pays viticoles s'attachent à diminuer le prix de revient et à perfectionner la qualité du raisin de table...

C'est toute une histoire que la recherche de l'abaissement du prix de revient; c'en est une autre que le perfectionnement de la qualité : nous lui consacrerons quelques développements. Jean Branas.

L'Institut œnologique de Narbonne

Le 25 octobre, en présence de M. le Président du Conseil, des représentants des hautes Administrations, des Conseils généraux et des Municipalités de la région, a été solennellement inauguré l'Institut œnologique de Narbonne.

Ce vaste établissement, qui groupe les services de recherches viticoles et œnologiques, le service de la répression des fraudes, des bureaux et des laboratoires bien agencés, où les viticulteurs trouveront les conseils et la documentation les plus étendus, fait honneur à la science et à l'organisation françaises. L'œnolo-

gie, en particulier, science nouvelle créée par Pasteur, développée par ses disciples Gayon, Bouffard, Roos, Semichon et tant d'autres, possède enfin un véritable Institut que nous pourrons montrer avec fierté à nos visiteurs et qui, bien doté, fera rapidement progresser, nous en sommes convaincus, les travaux de recherche en assurant aussi la divulgation de leurs conclusions.

La date du 25 octobre doit donc être marquée d'une pierre blanche, par notre *Revue* et nos amis.

*
* *

Il est juste et utile, de rappeler la genèse de cette création, et de faire connaître les intentions de celui qui a désormais l'honneur et la responsabilité de diriger l'Institut de Narbonne vers ses brillantes destinées.

De crainte de mal traduire leur pensée, nous donnerons la parole aux deux responsables principaux de cette heureuse mise en train : à notre ami et maître Lucien Semichon, qui pendant des années lutta et œuvra pour donner à cet Institut, son enfant, la vie, la force et la santé ; à notre ami et collaborateur Michel Flanzy, disciple et continuateur du précédent œnologue, qui va se consacrer tout entier au développement de l'établissement conçu, réalisé par son prédécesseur.

Nos lecteurs savent qu'une mise à la retraite inexorable est venue priver notre ami Lucien Semichon de la joie et de l'honneur, qu'il avait si bien mérités, de mettre en route les services du bel Institut qui remplacera la modeste et vétuste station œnologique, où tant de bon travail avait été accompli par lui-même et ses collaborateurs.

L'histoire de l'Institut de Narbonne, avant son inauguration, est ainsi rappelée par Lucien Semichon, qui en a suivi les étapes avec une sollicitude toute paternelle.

« A la suite de la récolte de 1893 qui donna une surabondance de vins cassés, la Viticulture méridionale, par l'opération d'un décret de M. le Ministre de l'Agriculture, donnait le jour, au mois de mai 1895, à deux institutions jumelles d'une espèce jusque-là inconnue. On leur donna le nom, moitié grec, moitié latin, de Stations œnologiques. L'une d'elles fut établie à Montpellier, l'autre à Narbonne.

« Quelques années plus tard, en 1900 et 1901, la Station œnologique de Narbonne avait tellement diffusé l'emploi des produits sulfureux, arrachant des milliers de vignerons ignorants à la cupidité d'acheteurs qui savaient, eux, qu'en mettant le vin dans des fûts méchés, on l'empêche de casser, qu'elle était assaillie d'échantillons, au point d'être obligée d'écrire sur sa porte durant quelques jours : « Fermée pour cause d'encombrement ».

« Les années passent. Voici l'époque critique de 1907 : la Station participe comme conseiller technique à l'organisation du Service de la Répression des Fraudes. Elle crée elle-même les premières Distilleries coopératives, puis favorise leur multiplication et contribue à fonder les premières Caves coopératives. Si bien qu'en 1911, c'est elle qui fut chargée par la Caisse régionale de Crédit Agricole du Midi, de présenter en son nom, au Congrès national de la Mutualité, à Evian, un rapport commentant les applications de la loi de 1906 sur le Crédit collectif à long terme.

« 1915. C'est la guerre. La Station est chargée de la Direction du Service technique des vins réquisitionnés par la sous-intendance de Narbonne, dans l'Aude, les Pyrénées-Orientales et le canton d'Olonzac, pour être envoyés sur le front. En juin 1916, seuls les envois de Narbonne n'avaient été l'objet d'aucun reproche de la part des Stations-magasins. Du haut de la tribune de la Chambre, le Ministre du Ravitaillement félicitait la Station de Narbonne et invitait les techniciens des autres régions françaises à se réunir à Narbonne, sous la présidence du commandant Rousseaux, inspecteur des Stations-magasins, afin de voir comment on y procédait. La Station de Narbonne avait simplement créé et mis en pratique l'examen clinique des vins, comme le Dr Laënnec avait créé l'auscultation des poumons pour diagnostiquer les maladies de poitrine.

« Passons encore dix ans. Les travaux de la Station se sont répandus partout, ils ont franchi les frontières. Elle reçoit fréquemment la visite d'étrangers.

« Enfin, en novembre 1935, le plus haut aéropage de la Viticulture, le Conseil de l'Office international du Vin, constitué par les délégués de tous les pays viticoles du monde, décernait pour la première fois son Grand Prix. A l'unanimité, il l'attribuait à la Station œnologique de Narbonne.

« Ce n'est pas par vaine gloriole que ces quelques épisodes des étapes de la vie passée de la Station doivent être rappelés aujourd'hui. Ils jettent une lumière particulière sur la réponse qui doit être faite à la question que beaucoup se posent en ce moment solennel :

« Pourquoi le Ministère de l'Agriculture a-t-il choisi Narbonne, plutôt que Bordeaux ou Montpellier, Toulouse, Lyon ou Dijon, pour y établir la première grande Station de Recherches œnologiques de France, pourvue de tous les moyens modernes ? »

« Sans doute, Narbonne ne brille pas comme ces grandes villes universitaires par l'éclat et le rayonnement de ses institutions scientifiques. C'est peut-être pour cela qu'une pénétration plus profonde s'est établie entre la Station et les populations vigneronnes. L'un des plus célèbres de ses consuls, né sur les schistes du Cabardès, administra longtemps cette cité narbonnaise, bâtie sur des alluvions et des diliviums dont les éléments confondus, argiles ou cailloux roulés, ont été arrachés par les eaux météoriques aux roches des Pyrénées, des Corbières, de la Montagne Noire et des Cévennes, et des coteaux qui en descendent. Mieux que d'autres, il a su comprendre le cri de douleur des vignerons, agrippés à la terre par des racines aussi profondes que les racines de leurs souches. Il a su l'entendre et le faire entendre. Si bien que, plus que toute autre ville, Narbonne personnifie à la fois la géographie, l'économie et la psychologie des vignes et des vignerons du Midi.

« Or, l'œnologue, lui, n'a pas à faire de la science pure, mais de la science appliquée, appliquée à la vigne, au vin, au vigneron. L'œnologue a trois maîtres : le Gouvernement de la République, la Science et la Viticulture. Au Gouvernement de la République, il demande de le mettre, lui et sa famille, à l'abri des besoins de la vie, de lui fournir ses moyens de travail : personnel, appareillage et crédits et de juger son œuvre. A la Science, il demande la vérité. Il la demande à toutes les sciences, sciences physico-chimiques, sciences biologiques, sciences économiques, qui se soutiennent et s'enchevêtrent. Mais c'est

auprès des vignerons seulement qu'il peut trouver la flamme ardente qui doit animer ses travaux et les féconder.

« Le paysan vigneron connaît sa terre pierre par pierre, sa vigne souche par souche. Mieux que tous les savants, il sait accumuler les observations sagaces et précises, et les confronter avec les usages et les traditions qu'il tient des ancêtres, et qui sont eux-mêmes comme le testament qu'ils ont laissé de leurs observations séculaires. Ce paysan vigneron aime à voir dans son vin, pourpre ou doré, la récompense de ses peines, l'enfant chéri de sa vigne, le sang vivant de son terroir et la fierté de son clocher. Loin de mépriser ses observations et ses routines, c'est en en scrutant les raisons que l'œnologue trouve auprès du vigneron les suggestions les plus riches et ses meilleures inspirations. Sa plus grande joie est de réussir à faire passer dans la main du laboureur qui creuse le sillon ou du vigneron qui soigne sa vigne et son vin, le résultat de ses veilles et le bénéfice de ses travaux.

« Aussi, en ce jour, où la petite Station chétive de 1895 est devenue une grande dame qui va entrer dans son palais, vivre sous son toit et s'asseoir dans ses meubles, c'est toute la cohorte de ces vignerons, disparus ou vivants, dont la liste serait trop longue à dresser, qui doivent les premiers recueillir la gratitude profonde de cette grande dame, pour la collaboration intime, fructueuse et constante qu'ils lui ont accordée.

« C'est grâce au succès de cette collaboration que la Station œnologique a pu recueillir de si généreux concours, lorsqu'il s'est agi pour elle de s'assurer une nouvelle résidence. Que tous ceux qui y ont participé trouvent ici l'expression de sa reconnaissance : l'Etat, la Ville de Narbonne, le Département de l'Aude, le Département des Pyrénées-Orientales, la Chambre d'Agriculture de l'Aude, la Chambre de Commerce de Narbonne et les Associations particulières, amenées par la main de représentants du pays dévoués à sa prospérité, dont il serait indiscret de froisser la modestie.

« On dit que les pierres parlent. Dans quelques années, les pierres de ces nouveaux bâtiments proclameront l'œuvre qui aura été accomplie sous leur abri. Mais, bientôt, une petite plaque de marbre, à moitié rongée par les injures du temps, va disparaître de l'un des pilastres du portail, au N° 37 de la rue de la Sous-Préfecture. En saluant avec respect le chef du Gouvernement et le Ministre de l'Agriculture qui ont bien voulu présider cette cérémonie, et qui ont la charge d'un héritage de paternité vis-à-vis de la Station œnologique de Narbonne, je me permets d'émettre le vœu, qu'avec le concours de la Viticulture méridionale qui lui a conservé sa sollicitude maternelle, on puisse fixer. à la place de cette plaque de marbre, deux douelles assemblées, de ce bon vieux chêne, ami du bon vin, et qu'on y grave cette inscription :

« Ici est née en 1895 la Station œnologique de Narbonne. Conseillère et servante des vignerons, elle y demeura 40 ans.

Michel Flanzy a la parole, à son tour, pour indiquer dans quelle voie il va engager ses nouveaux services.

« La *Station Œnologique* de Narbonne fut créée en 1895. Dès ce moment a été déterminé son double rôle : recherches scientifiques et vulgarisation. Sa réputation dans les milieux viticoles, ainsi que dans les Sociétés savantes, montre que

sa double tâche a été exactement remplie. C'est pourquoi, elle est devenue *Station Régionale de Recherches œnologiques.....*

« Au fronton de la Station se dressent en lettres capitales et dans l'ordre naturel, les mots : VITICULTURE-ŒNOLOGIE. Ils expriment la nature des études à poursuivre ici dans une volonté nette de coordination. Les études œnologiques poussent en effet des racines si profondes dans le vaste domaine de la Viticulture que tous ces travaux gagneront à être ordonnés et coordonnés par une même pensée directrice.

On sait que toute production végétale est dominée par les problèmes de qualité et de prix de revient. Réduire celui-ci ; accroître celle-là ; telles sont les règles qui nous guideront.

Nos études viticoles porteront à la fois sur la plante et sur le milieu : génétique, physiologie végétale, fertilisation du sol......

La Station de Narbonne devra donc faire appel aux branches fondamentales de l'agronomie : fertilisation des sols, amélioration des plantes, lutte contre les ennemis des récoltes....

Ces études, pour être plus fécondes, doivent tenir compte des contingences, économiques et l'on doit envisager une étroite collaboration du vigneron, de l'œnologue, du commerçant et de l'industriel, sans oublier le consommateur. Ainsi, la Station pourra remplir au mieux son rôle de conseiller technique.

Ce rôle de conseiller technique est à faciliter par l'organisation de cours professionnels ouverts aux praticiens de la vigne et du vin.

C'est dire que la Station de Narbonne, organisme de recherches, doit être également un centre d'enseignement professionnel. Nos efforts tendront vers ce but pour réaliser dans cette ville si vivante, si riche de souvenirs et si admirablement située au centre du vignoble méridional, un véritable Institut de la Vigne et du Vin. »

*
* *

Les deux textes qui précèdent donnent la preuve qu'à une génération d'intervalle, les deux œnologues sont animés des mêmes sentiments généreux : amour de la science et des travaux de recherche, désir de servir le Pays et les viticulteurs, foi dans les résultats qui seront obtenus.

Nous souhaitons de tout notre cœur que l'étroite collaboration qui a uni le Maître respecté et l'Elève valeureux se poursuive après l'inauguration officielle de l'Institut de Narbonne, si l'on veut que le rucher qui vient d'être construit abrite un essaim laborieux, reçoive les visites espérées, joue, en un mot, le rôle pour lequel il a été créé. La longue expérience de l'un, le zèle, l'activité juvénile de l'autre, le talent et la valeur de tous deux, ces avantages inestimables doivent être mis au service de l'œuvre commune. La science et la viticulture attendent avec confiance les résultats de l'activité du jeune Institut œnologique de Narbonne.

Lucien Semichon, Michel Flanzy, Paul Marsais.

Le 1er Congrès international du Raisin et du Jus de Raisin, à Tunis. — Le premier Congrès international, tenu à Tunis, du 18 au 23 octobre, a eu un succès très réel et très mérité. Par le nombre des nations représentées, par l'af-

fluence des congressistes et des auditeurs, par l'importance des questions traitées et des rapports déposés, il a marqué une date mémorable dans l'évolution de ces industries, nouvelles ou récemment développées, que sont la présentation des raisins de table et la préparation des jus stables de raisin.

Les bons ouvriers, auxquels doit aller la gratitude de la viticulture, ont été les organisateurs locaux, les animateurs de l'Office international du Vin et de la Commission internationale permanente de la Viticulture, les présidents de séance, les rapporteurs généraux ou particuliers. Nous avons donné leurs noms dans un précédent numéro.

Les « clous » de ce Congrès ont été les déclarations faites par nos savants médecins hygiénistes, les docteurs-professeurs Boulet, Chevalier et Burnet, les opinions très formelles du Caïd Ladjimi, du docteur Uzan, qui justifient tous les espoirs en ce qui concerne l'essor de la consommation des raisins et des jus de raisin, dès que l'industrie pourra mettre à la disposition des musulmans, d'une part, et des populations juives, d'autre part, des produits bon marché et convenablement préparés.

Nous ne manquerons pas de reproduire ici les rapports les plus marquants, les plus originaux, présentés à ce Congrès, et les résolutions, adoptées à l'unanimité.

Dès maintenant, nos lecteurs peuvent se réjouir à la pensée que du bon travail a été fait, dont profiteront la Viticulture et l'Economie de tous les pays producteurs de raisins. P. M.

La Gazette de Bourgogne

Les « Folies Vendémiaires ». Ce titre très actuel et fleurant le raisin, inaugurerait avec précision la chronique des variations météorologiques de 1936.

Une ballade célèbre dit qu'il « faut prendre le temps comme il vient ». Sage philosophie, que nous appliquâmes. Commencées sous le signe de l'eau, les vendanges se poursuivirent sous le règne du froid. Si elles avaient duré davantage, elles se terminaient sous les espèces de la glace qui, comme chacun sait, est un combiné de l'eau et du froid.

Les résultats quantitatifs sont à peu près ceux prévus dans ma Gazette de septembre, 50 % au-dessous de la récolte 1935 qui, ne l'oublions pas, était supérieure à la moyenne des années.

Il est prématuré de porter un jugement sur la qualité. L'expérience apprend à être prudent dans la pratique de cet art. Les vignerons se rappellent à cette occasion les vins de 1922, où, à côté de rouges déficiants, les vins blancs atteignirent une qualité remarquable. Les premiers vendeurs, influencés dans le mauvais sens par la dégustation des rouges, lâchèrent leurs blancs à des prix ridicules. L'hiver passé, ils reconnurent leur erreur et ce fut l'envolée des cours.

Les moûts de 1936 surprirent par leur richesse alcoolique. Je ne veux pas dire qu'elle fut exceptionnelle, mais imprévisible après un été généreux en pluie, ladre en chaleur, avare de lumière. Les rouges et les blancs s'étageaient entre 11°5 et 12°5. Il m'arriva de constater un blanc pesant 13°3.

L'ennemi possible est constitué par la teneur assez forte en acidité. Les vins de 1936 se dégusteront-ils avec le sourire accroché aux lèvres ou avec

les mains cramponnées à la table ? C'est un jugement dont les attendus se mûriront dans le silence des caves. La lecture en sera donnée, en audience solennelle, toutes Chambres Réunies, dès que les juges auront établi leur opinion d'après les témoignages à charge et à décharge.

J'entends crier : « Avocat, passons au déluge ». C'est sans doute ce brave Perrin Dandin qui m'invite à vous parler des cours à la propriété. Une partie des raisins appartenant aux secondes et aux troisièmes cuvées furent enlevés pour la fabrication du « jus de raisins ». Dans les grands crus rien n'est encore fait.

Leur vente est affaire d'avenir et sur quelle base se fonder. Auparavant, nous avions le franc Poincaré à 4 sous. Maintenant, le franc Blum, entre 13 et 15 centimes. Est-il garanti par l'encaisse métallique de la Banque de France ou plus élastiquement sur la récolte du latex des hévéas ?

Ceci me remémore l'histoire d'un dame qui « boursicotait » et qui avait pris un sérieux lessivage à la suite d'achats intempestifs d'actions de « Plantations d'Hévéas au Pôle Nord ». Racontant son aventure à son mari, celui-ci se moqua des connaissances en géographie économique de sa 50 %. A quelque temps de là, elle rentre triomphante : « Eh bien, cette fois tu ne diras plus que j'ai mal opéré. Je viens d'arbitrer un lot complet de titres d'une « Plantation d'Hévéas au Pôle Sud ». Alors le mari défendit à son épouse de conserver toute relation aussi bien avec la Bourse qu'avec la Société de Géographie.

Une dernière nouvelle : l'arrivée par la grande ligne P.-L.-M. du premier « train d'appellations contrôlées ». Les stations desservies se nomment : Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard.

Pour connaître les conditions d'admission dans ce train, les vignerons sont priés de lire les indications portées au *Journal Officiel* du 27 septembre 1936. Ces décrets complètent les lois du 6 mai 1919 (aire de production), 22 juillet 1927 (mode de production), en établissant la limitation de rendement à l'hectare et en imposant le degré minimum.

C'est de la législation humaine, qui donnera ce que donne les hommes : une œuvre imparfaite, si elle n'est pas améliorée par la législation divine, dispensatrice du soleil.

On réclame une nouveau Josué, qui arrêtera sur nos vignes la chaleur et la lumière de 1929. Alors, il y aura de l'abondance dans les vignes, de la qualité dans les vins, de la joie dans les cœurs. On pourra entonner le refrain du jour : « Tout va très bien, Madame la Marquise ».

En attendant, on demande des « contrôleurs des appellations ». Je préviens les candidats qu'on y verra des choses moins croustillantes qu'en étant « contrôleur des wagons-lits », qui, eux, connurent les gloires du théâtre.

Jacques Prieur.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9° 1/2, 160 fr. et au-dessus ; 10°, 165 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 170 fr. Vin blanc supérieur, 190 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 170 fr. et au-dessus; 10°, 190 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 200 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.500 fr. ; 2es crus, de 2.500 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 11.500 à 12.000 francs; 1ers crus Graves, 4.500 à 6.500 fr. ; 2es crus, 3.500 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1934, 1ers Graves supérieurs, de 2.500 à 4.000 fr.; Graves, 2.400 à 3.000 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 575 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1935, 475 à 500 fr.; Gros plant 1935, 250 à 300 fr. ; Vins de 1936 : Muscadet, de 600 à 650 fr. ; Gros plants 300 à 350 la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur ; Noah, 17 fr. le degré barrique.

ALGÉRIE. — Rouges, de 11 fr. 75 à 13 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, 14 fr. à 14 fr. 25.

MIDI — *Nîmes (2 novembre 1936).* — *Cote officielle :* Aramon et Blanc de blanc, 12 fr. 50 à 13 fr. »; Montagne, 8°5 à 10°, 13 fr. » à 13 fr. 50; Clairettes, 14 fr. » à 15 fr. » ; Costières, 14 à 14 fr. 75 ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Vins de Café, 15 fr. » à 16 fr. ».

Montpellier (27 octobre). — Vins rouges 1935, 12 fr. 25 à 13 fr. 50 ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ». Vins de Café, 14 fr. » à 15 fr. ».

Béziers (30 octobre). — Récolte 1936 : Rouges, 13 fr. » à 14 fr. 50. Rosés, 14 fr. » à 14 fr. 50. Blancs, 14 à 15 fr.

Minervois (1er novembre). — Marché d'Olonzac, 14 fr. » à 14 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (31 octobre). — Vins rouges 8°5 à 11°, 1935 : 12 fr. 50 à 13 fr. ». 1936 : 12 fr. 75 à 13 fr. 25. Chambre de commerce.

Carcassonne (31 octobre). — Vins rouges 8° à 11°, de 13 fr. » à 14 fr. ».

Narbonne (28 octobre). — Vins rouges de 13 fr. » à 15 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum » fr. le quintal, orges, 77 fr. à 79 fr. »; escourgeons, 62 fr. à 66 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 106 fr.; avoines, 96 fr. » à 105 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 70 à 90 fr. ; Sterling, 60 à 66 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 135 fr. à 205 fr.; foin, 140 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. »; Coprah, 88 à 92 fr.; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 205 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 13 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 9 fr. » à 12 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. —Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 46 fr. 50 (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 550 à 850 fr. ; communes, 80 à 180 fr. — Pommes choix, 300 à 500 fr. — Pommes communes, 100 à 200 fr. — Pêches, 500 à 850 fr. — Figues, 350 à 750 fr. — Raisin blanc du Midi, 160 à 450 fr. ; noir, 350 à 450 fr. : œillade, 350 à 850 fr. ; muscat d'Espagne, 450 à 850 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Noix, 300 à 450 fr. — Chataignes, 280 à 350 fr. — Choux de Bruxelles, 250 à 320 fr. — Aubergines, 40 à 50 fr. le cent. Artichauts de Paris, 60 à 150 fr. — Choux-fleurs, 150 à 200 fr. — Oseille, 40 à 85 fr. — Epinards, 60 à 80 fr. — Tomates, 80 à 140 fr. — Oignons, 40 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 20 à 50 fr. le 100. — Endives belges, 250 à 420 fr. – Haricots verts, 600 à 1.000 fr. — Haricots à écosser, 90 à 180 fr. — Carottes, 50 à 65 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.